



*Bienvenue \* Welcome*

# Boissons \* Drinks

## COCKTAILS

<b>Planteur Maison</b> .....	11
Rhum blanc et brun - sucre de canne - goyave - passion - orange - citron vert - cannelle	
<b>Mojito Classique</b> .....	11
Rhum havana - cassonade - citron vert - perrier - menthe fraîche	
<b>Mojito Passion / Fraise / Yuzu</b> ...	13
Rhum havana - cassonade - citron vert - perrier - purée de fruit - menthe fraîche	
<b>Mojito Royal</b> .....	16
Rhum havana - cassonade - citron vert - champagne - menthe fraîche	
<b>Deep Purple</b> .....	12
Rhum brun, crème de mure, liqueur de violette, sucre de canne, menthe	
<b>Piña Colada</b> .....	12
Rhum havana - ananas - crème de coco	
<b>Caïpirinha</b> .....	11
Rhum cachaça - citron vert - cassonade	
<b>Margarita</b> .....	11
Téquila - triple sec - citron vert	
<b>Moscow Mule</b> .....	11
Vodka - citron vert - ginger beer	
<b>Négroni</b> .....	11
Gin - Campari - Martini	
<b>Expresso Martini</b> .....	11
Vodka - liqueur de café - café - sucre de canne	

## SPRITZ

<b>Apérol Spritz</b> .....	11
Apérol - Prosecco - Perrier - orange	
<b>Hugo Spritz</b> .....	12
Liqueur de fleur de sureau - Prosecco - Perrier	
<b>Italicus Spritz</b> .....	12
Liqueur italicus (bergamote, lavande, agrume, rose) - Prosecco - Perrier	
<b>Deljoy Spritz</b> .....	12
Liqueur Deljoy au cognac et 7 agrumes - Prosecco - Perrier	

## GIN TONIC

<b>Gin Tonic G'vine</b> .....	11
Gin G'vine à la fleur de vigne (Cognac) - tonic - raisin	
<b>Gin Tonic Residence Bio</b> .....	11
Gin Résidence Bio (Cognac) - tonic - concombre	
<b>Gin To Citadelle</b> .....	11
Gin Citadelle - Tonic	
<b>GREEN BEACH</b> .....	11
Gin, concombre, sirop de basilic, tonic	

## APÉRITIFS

La coupe de Roederer Brut 12cl	...14
Kir Royal 10cl	.....12
<i>Mure-pêche-cassis</i>	
Kir Vin blanc 10cl	.....6
Américano Maison 10cl	.....9
Pineau des Charentes 6cl	.....5
Campari / Suze 6cl	.....5
Ricard / Pastis / Berger Blanc 2cl	...4
Pastis bleu de l'île de Ré 2cl	.....5
Martini rouge / Martini blanc 6cl	...5

# Boissons \* Drinks

## MOCKTAILS SANS ALCOOL ..... 8

### Virgin Mojito

Menthe fraîche - sucre de canne - citron vert - Perrier

### Virgin Piña Colada

Ananas - crème de coco - citron vert

### Limonade Gingembre

Gingembre - citron - sirop d'agave - Perrier

### Virgin Mule

Jus de citron vert - ginger beer - Perrier - pamplemousse

### Refrescha

Jus de pomme - jus de clémentine - concombre - piment d'espelette

## SOFT DRINKS

Limonade artisanale bio 33cl ..... 5

**BERGOTE BIO** Limonade orange, bergamote 33cl ..... 5.5

**DU MATOS BIO** Limonade, citron, gingembre 33cl ..... 5.5

Tonic water artisanale bio 33cl ..... 5.5

Fuz tea 25cl ..... 4

Coca cola ou Coca zéro 33cl ..... 4

Orangina 25cl ..... 5

Ginger beer 20cl ..... 5

Jus de fruits 25cl ..... 5

*Orange, ananas, pomme, abricot, tomate*

Diabolo 25cl ..... 4

*Menthe, grenadine, citron, fraise, pêche, orgeat*

Sirop à l'eau 25cl ..... 3.5

## BIÈRES

BIÈRES ARTISANALES 33cl ..... 7

- Bière des Naufrageurs,
- blanche à la fleur de sel Ile d'Oléron
- Jack Beer bière ambrée Cognac
- Bière Palmyre IPA Bio Arvert
- La Belle de la criée, blanche Royan
- La Belle de Royan, blonde Royan

## BIÈRES PRESSION

### Heineken Blonde

25cl ..... 4.5

50cl ..... 8.8

### Affligem Bière d'Abbey

25cl ..... 5

50cl ..... 9.8

## BIÈRES AUTRES

### Panaché / Monaco / Picon Bière

25cl ..... 5.5

50cl ..... 10.8

HEINEKEN SANS ALCOOL ..... 5.5

## EAU / WATER

Perrier 33cl ..... 4.5

Eau plate Abatille 75cl ..... 7

Eau pétillante Abatille 75cl ..... 7

Supplément tranche de fruit/sirop 0,50

*Sirop Teisseire : menthe, grenadine, citron, pêche, orgeat, fraise*

# Partager \* Sharing

Idéal pour bien commencer votre parenthèse chez nous et accompagner votre apéritif ou cocktail

## **PLANCHE DE FROMAGE.....18**

**Comté, Chèvre, Salers, Camembert, Beurre,  
Confiture, Raisin, Salade, Noix, Pomme Verte**  
Cheese Platter, Butter, Jam, Grapes, Green Salad,  
Walnut, Green Apple

## **PLANCHE DE CHARCUTERIE.....21**

**Chorizo, Coppa, Jambon Serrano, Rillette,  
Cornichons, Beurre**  
Cured Meat Platter: Chorizo, Coppa, Serrano Ham, Rillette,  
Gherkins, Butter

## **PLANCHE DE LA MER .....21**

**Beignet de Crevette, Fricassé de Chipiron,  
Rillettes de Poisson, Accras du Pêcheur,  
Sauce Cocktail, Sauce Sweet Chili**  
Seafood Platter: Shrimp Fritter, Fried Calamari,  
Fish Rillette, Fish Fritter, Cocktail Sauce and Sweet Chili

## **PLANCHE DU CHALET XXL .....50**

**Chorizo, Jambon de Pays, Coppa, Bleu d'Auvergne,  
Comté, Beignet de Crevette, Accra du Pêcheur,  
Fricassée de Seiche, Rillette de Poisson, Beurre,  
Cornichon, Sauce Cocktail, Sauce Sweet Chili**  
Chalet's Platter XXL: Chorizo, Raw Ham, Coppa, Bleu Cheese,  
Comté Cheese, Shrimp Fritter, Fish Fritter, Calamari, Fish Rillette,  
Butter, Gherkins, Cocktail Sauce, Sweet Chili Sauce

# Huîtres \* Oysters

## HUÎTRES MARENNES - OLÉRON SPÉCIALES N°3 YVES PAPIN

6-9-12.....16-24-32

### **Beurre Salé, Mignonette Vinaigre Échalote et Citron**

Local Oysters from Marennes. Salted Butter,  
Mignonette Shallots and Vinegar, Lemon

LES HUÎTRES CHAUDES.....18

### **Fondue de Poireaux et Gingembre, Pickles de Carotte**

Cooked Oysters. Leeks Julienne with Ginger. Pickled carrots

# Entrées \* Starters

## **TARTARE DE BETTERAVE ET ASPERGE.....14**

**Duo Betterave et Asperge, Pousse d'Épinard,  
Crème de Ricotta aux Fines Herbes, Vinaigrette de Cassis**  
Beet et Asparagus, Spinach Sprout, Ricotta Cheese  
Cream with Herbs, Redcurrant Dressing

## **BALLOTINE DE FOIE GRAS.....23**

**Foie Gras Mi-Cuit à la Pistache, Confit de Clémentine,  
Chips au Pain d'Épice**  
Foie Gras with Pistachio, Clementine Confit, Gingerbread Chips

## **OEUF MIMOSA .....14**

**Oeufs Marinés au Jus de Betterave, Pickles de Légumes,  
Mayonnaise à l'huile d'Amande, Chips de Nori**  
Mimosa's Egg, Beet's Marinated Egg, Pickles, Mayonnaise  
with Almond Oil, Nori Chips

## **SOUPE D'ASPERGE FUMÉE.....14**

**Soupe d'Asperge Fumée. Lard Grillé, Rouille au Siphon,  
Crouton de Pain et Crispy de Jambon**  
Smoked Asparagus Soup, Grilled Bacon, Fluffy Saffron Aioli,  
Crouton and Crispy Ham

## **GRAVLAX DE THON .....18**

**Mariné aux Baie Rose et Aneth, Crème de Paprika Fumé,  
Salade Thaï au Pak choï**  
Tuna Gravlax, Pink Peppercorns and Dill, Smoked Paprika cream,  
Thaï Pak Choi Salad

## **MAGRET DE CANARD FUMÉ .....19**

**Magret Fumé par Nos Soins, Mousse de Fromage Salers,  
Pousse de Salade Roquette et Noix**  
Smoked in House and Sliced Duck Breast,  
Salers Cheese Mousse, Roquette and Walnut

# Salades \* Salads

## **SALADE CÉSAR .....20**

**Salade Romaine, Poulet Pané, Copeaux de Parmesan, Oeuf,  
Bacon Grillé, Sauce César**

Caesar Salad. Romaine Salad, Crispy Chicken Breast, Shaved Parmesan Cheese, Egg, Grilled Bacon, Homemade Caesar dressing

## **SALADE ITALIENNE ..... 20**

**Salade Roquette, Jambon Serrano, Tomate, Tomate Séchée,  
Pignon de Pin, Pesto, Ricotta, Copeaux de Parmesan, Vinaigrette  
Balsamique**

Italian Salad. Arugula, Serrano Ham, Tomato, Dried Tomato,  
Pine Nuts, Ricotta Cheese, Shaved Parmesan, Balsamic Dressing

## **SALADE VERDE .....18**

**Asperge verte, Avocat, Pousse d'Épinard, Pignons de Pin,  
Fèves de Soja, Oeuf, Ricotta Vinaigrette Citron Basilic**

Verde Salad. Green Asparagus, Spinach Salad, Pine Nuts,  
Edamame Beans, Egg, Ricotta Cheese, Lemon and Basil Dressing



# Burger Corner

## **BEACH BURGER .....22**

**Buns du Fourniou des Halles, Steak Haché (180g),**

**Poitrine Fumée, Cheddar, Oignon Confit, Cornichon,**

**Salade Verte, Tomate et Sauce Burger, Frites Maison**

Fresh made Buns, Beef Burger, Smokey Bacon, Cheddar,

Onion, Gherkins, Lettuce, Tomato Salad, Burger Sauce,

Homemade French Fries

## **LE P'TIT SUD OUEST .....25**

**Buns, Steak Haché (180g), Foie Gras Poêlé, Bacon,**

**Tomate, Cornichon, Oignon Confit, Cheddar,**

**Sauce Burger Maison, Salade, Frites Maison**

Fresh Made Buns, Beef Burger (180g), Foie Gras, Bacon,

Tomato, Gherkins, Onion, Cheddar Cheese, Burger sauce,

Lettuce, Homemade French Fries

## **AVOCADO BURGER .....20**

**Buns noir, Guacamole d'Avocat, Marmelade de Poivron,**

**Tomate, Galette de Pomme de Terre, Sauce Pita,**

**Oignon Confit, Cheddar, Frites Maison**

Black Bun, Guacamole, Bell Pepper Marmalade,

Tomato, Hash brown, Tzatziki, Onion, Cheddar Cheese, French Fries

# Plats \* Dishes

<b>ESTURGEON RÔTI</b> .....	<b>24</b>
<b>Mousseline de Panais au Brebis et Persil, Crème d'Herbes</b> Roasted Sturgeon, Parsnip Fluffy Purée with Ship Cheese and Parsley, Herbs Cream	
<b>PAVÉ DE MAIGRE</b> .....	<b>26</b>
<b>Pavé de Maigre Grillé, Riz Vénéré, Asperge, Sauce au Chorizo</b> White Local Fish. Rice, Asparagus, Chorizo Sauce	
<b>POISSON ENTIER (SELON ARRIVAGE)</b> .....	<b>29</b>
<b>Jardinière de Légumes de Saison, Sauce Vierge</b> Whole fish, seasonal vegetables, Diced Tomato, Lemon, Garlic and Olive Oil	
<b>FILET DE BOEUF</b> .....	<b>26</b>
<b>Pomme de Terre Grenaille Rôties au Beurre d'escargot, Pointe de Patate Douce à l'Huile d'Amande, Jus de Viande + Foie Gras Poêlé façon Rossini +6</b> Beef Filet, Local Roasted Potato with Snail Butter, Sweet Potato Purée with Almond Oil, Meat Jus + Grilled Foie Gras Rossini style +6	
<b>QUASI DE VEAU</b> .....	<b>24</b>
<b>Quasi de Veau Cuit Basse Température, Poêlée de Fèves de Soja, Carotte, Sauce aux Morilles</b> Slow Cooked Veal, Seared Soy Bean, Carrot, Morel Sauce	
<b>ARAIGNÉE DE PORC</b> .....	<b>22</b>
<b>Araignée de Porc Laquée Sauce Teriyaki, Nouille Chinoise au Wok et Petits Légumes</b> Peking Pork, Teriyaki Sauce, Chinese Noodle and Vegetables, sautéed in Wok	
<b>PIÈCE DU BOUCHER</b>	
<b>Notre Pièce du Boucher change suivant nos arrivages et l'humeur du chef :) Our Butcher Selection changes depending on deliveries and the chef's mood :)</b>	

# Desserts

## PAVLOVA ..... 11

**Pomme Granny Smith, Crème Fouettée Vanillée, Estragon**

Granny Smith Apple, Vanilla Whipped Cream, Estragon

## BOUNTY PROFITEROLE ..... 11

**Choux Craquelin, Glace Coco, sauce chocolat, chantilly**

Vanilla ice cream, chocolate sauce, chantilly

## MOELLEUX AU CHOCOLAT ..... 12

**Moelleux au Chocolat Praliné Noisette, Coulis de Pitaya,**

**Gingembre Vanille**

Chocolate Moelleux with Hazelnut Praliné, Pitaya Coulis,

Ginger and Vanilla

## BANANA BEACH ..... 12

**Banane Flambée au Rhum, Caramel Beurre Salé,**

**Ganache au Chocolat Dulce**

Rhum Flambé Banana, Salted Butter Caramel, Chocolate Ganache

## DÔME PASSION ..... 12

**Dôme au Fruit de la Passion, Nougatine à la Cacahuète,**

**Éclats de Meringue**

Passion Fruit Dôme, Peanut Nougatine, Meringue

## CAFÉ OU THÉ DOUCEUR ..... 12

**Thé ou Café, Assortiment de Mignardises**

Coffee or tea with cookies and other goodies

## TRILOGIE DE FROMAGES ..... 12

**Camembert, Comté, Salers, Chèvre, Salade, Noix,**

**Confiture De Cerise Noire**

Camembert, Comté, Salers, Goat Cheese. Greens, Walnuts

And Black Cherry Jam

## Expresso Martini ..... 11

**Vodka, espresso ou décaféiné espresso, liqueur de café,**

**sucre de canne Vodka, (decaf) espresso, coffee liquor, cane sugar**

# Formules

## FORMULE A L'ARDOISE

Service du déjeuner du lundi au vendredi, sauf jour férié

Entrée / Plat / Dessert ..... 28

Entrée / Plat ou Plat / Dessert ..... 24

KIDSMENU.....12

Nuggets poulet ou poisson pané, frites / 1 boule de glace / Sirop à l'eau

Chicken nuggets or breaded fish, french fries / 1 ice cream scoop / syrup

**Menu Beach Bistro**.....37

Tartare de Betterave et Asperge ou

Oeuf Mimosa ou

Soupe d'Asperge Fumée

...

Araignée de Porc ou

Quasi de Veau ou

Esturgeon Rôti

...

Bounty Profiterole ou Pavlova ou 3 Boules de Glace

**Menu Grand Chalet** .....47

Gravlax de Thon ou

Ballotine de Foie Gras (+6€) ou

Magret Fumé ou

6 Huîtres Spéciales N°3 Y. Papin

...

Filet de Boeuf ou

Pavé de Maigre ou

Poisson Entier (+5€)

...

Dessert au Choix

# Boissons \* drinks

## COGNAC ET RHUM (4cl)

COGNAC VSOP Clos de Nancrevant.....	10
COGNAC XO Dom. du Feynard .....	15
RHUM HEE JOY Affinés en Charente en fût de Cognac .....	10
RHUM DON PAPA Philippines.....	9
RHUM MILLONARIO MATUZALEM Pérou .....	10

## SCOTCH, WHISKY & BOURBON (4cl)

Whisky Nikka Japon.....	15
Whisky Ballantines Scotland .....	15
Whisky Pointe Blanche Ile d'Oléron, Affiné en fût de Cognac.....	13
Scotch Aberlour 10 ans Scotland	11
Jack Daniels Tennessee USA .....	8
Four Roses Bourbon Kentucky USA .....	8

## DIGESTIFS.....7

- Limoncello 6cl
- Bailey's 6cl
- Cointreau 6cl
- Marie Brizard 6cl
- Armagnac 4cl
- Rhum arrangé 4cl
- Get 27 / Get 31 6cl
- Malibu 6cl
- Seve Feu de Joie 4cl
- Calvados 6cl
- Eaux de vie (poire-mirabelle) 4cl

## BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Charentais (café, cognac) 12	Double Espresso Decaf 5,3
Antillais (café, rhum) 12	Noisette 2,9
Irish Coffee (Jameson whiskey) 12	Noisette Decafeine 3
Expresso 2,5	Café Crème 5
Expresso Décafeiné 2,8	Café Latte 5
Expresso Allongé 2,8	Cappuccino 5
Expresso Décafé Allongé 2,9	Chocolat Chaud 5
Double Espresso 5	Thé / infusions 5